

CÔNG DỤNG VÀ CÁCH CHẾ BIẾN CAO HƯƠNG SAO HƯƠNG SƠN

Xương Hương có tên khoa học là OS Cervi. Bộ phận dùng làm cao là toàn bộ xương phơi khô. Tính hơi ấm, vị mặn; vào kinh can và thận.

Dùng làm thuốc bổ toàn thân, bổ khí huyết hư tổn, bổ sung canxi, mạnh gân xương...

Các đặc tính của Cao Hương:

Tính vị: vị ngọt, hơi mặn, tính ôn.

Quy kinh: Vào các kinh Thận, Tâm, Can và Tâm bào.

Tác dụng: bổ nguyên dương, Thuốc tư bổ cường tráng.

Liều dùng: Ngày dùng 4 - 12g.

Cách dùng: Cắt thành từng miếng nhỏ để nhai hay ngậm hoặc có thể hoà với rượu hay ăn cháo đường...

Cách 1: Cháo Cao Hương, cho một lát mỏng cao hương (2g đến 6g) vào nấu với cháo trắng và dùng ngay. Có thể cho thêm đường hoặc mật ong vào để tăng thêm hương vị và dễ dùng.

Cách 2: Rượu Cao Hương, Cho 100g Cao Hương vào ngâm với 5 lít rượu gạo loại ngon, lắc nhẹ cho cao tan đều trong rượu (có màu trắng đục đặc trưng của cao hương). Mỗi lần dùng 2 đến 3 chén nhỏ, mỗi ngày dùng 2 đến 3 lần.

Cách 3: Trà Cao Hương, hòa cao hương với 1 chén nước sôi sau đó cho đường hoặc mật ong vào và uống ngay. Mỗi ngày uống 1 đến 2 lần (4 – 12g).

Cách 4: Cắt cao hương thành từng miếng nhỏ để nhai hay ngậm hàng ngày.

...

Bảo quản: để nơi thoáng gió, mát, tránh ánh nắng mặt trời. Mùa hè nên cho vào túi kín và bỏ ngăn mát tủ lạnh để bảo quản được tốt nhất.

Bài thuốc tiêu biểu:

Trà cao hươu – Thức uống làm đẹp núi đồi

Công dụng: Cao hươu có mùi vị hơi “khó ngửi” một chút nhưng lại là Đông dược có tác dụng làm săn chắc và tăng kích cỡ núi đồi.

Nguyên liệu: Cao hươu, đường đỏ, nước

Cách chế biến: Lấy một ít cao hươu, cùng với một cốc nước lạnh cho vào nồi nấu trong vòng khoảng 20 phút, sau đó cho đường vào đảo đều là được.

Một số hình ảnh



Cao Hương Sao Hương Sơn

Liên hệ đặt hàng: 0978 999 067
Email: tronggiap@nhunghuou.com

Mỗi bánh nặng 100g, dạng cao mềm



Cao Hương Sao Hương Sơn

Liên hệ đặt hàng: 0978 999 067
Email: tronggiap@nhunghuou.com

Mỗi bịch 4 bánh và được hút chân không



Rượu Cao Hương Sao, có màu trắng đục đặc trưng